A.O.C. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Il est produit à partir du cépage international Sauvignon Blanc, originaire de France.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE **Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Jaune clair avec des pointes de vert. Le bouquet dégage des arômes de pêches juteuses, de mangues et de papayes, accompagnés d'herbes séchées et de foin. Le palais est frais, fruité et vif avec une fin en bouche légère.

Accords

Un accompagnement idéal pour des plats à base de poissons, les fruits de mer ou les fromages de chèvre. Idéal pour les légumes grillés et les petits pois sautés au jambon.

Informations techniques

Les raisins sauvignon blanc sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant 6 à 8 heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14ºC à 16ºC. Le résultat ? Vin frais et subtil.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2025 Sakura Awards: Blume Sauvignon Blanc 2024 **Best Pairing for Japanese cuisine "TEMPURA"